SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 7689.3:2013

Agar-agar kertas - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 1
6 Penanganan dan pengolahan 2
7 Syarat pengemasan 4
8 Pelabelan 5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses agar-agar kertas 6
Bibliografi 7

Gambar 1- Alir proses pengolahan agar-agar kertas 6

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2013

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas agar-agar kertas yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:
- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan..

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 28 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait lainnya.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1 Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2 Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3 Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4 Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5 Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6 Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Agar-agar kertas - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan agar-agar kertas.

2 Acuan normatif

SNI 7689.2:2013, *Agar-agar kertas - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3. Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya
potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/kesehatan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku agar-agar kertas sesuai SNI 7689.2:2013.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.3 Bahan tambahan pangan

KOH, NaOH, H_2SO_4, $CaCO_3$ sesuai Kodeks Makanan Indonesia.

5 Peralatan

5. 1 Jenis peralatan

a) alat perebus;
b) alat pengaduk;
c) alat penyaring;
d) alat pemotong;
e) alat pembungkus
f) alat pengepres
g) alat pengemas
h) alat pengering /para-para;
i) keranjang plastik;
j) wadah penjendal

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

k) Wadah perendaman dan pencucian

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan agar-agar kertas mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku agar-agar kertas
c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya. kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter.

6.1.4 Bahan penolong

a) Potensi bahaya: jenis dan kadar tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
b) Tujuan: mendapatkan bahan penolong dengan jenis dan kadar yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
c) Petunjuk: bahan penolong yang diterima pada unit pengolahan, diverifikasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

6.2 Sortasi bahan baku

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan
b) Tujuan: mendapatkan rumput laut yang bersih sesuai spesifikasi mutu bahan baku agar-agar kertas
c) Petunjuk: rumput laut kering dibersihkan dari benda asing dan dilakukan secara cermat dan saniter.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.3 Pencucian

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan rumput laut sesuai spesifikasi
c) Petunjuk: rumput laut dicuci dengan air tawar beberapa kali sampai bersih.

6.4 Perebusan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan rumput laut sesuai spesifikasi
c) Petunjuk: rumput laut direbus dalam larutan alkali atau asam pada suhu dan waktu yang telah ditentukan. Selama perebusan dilakukan pengadukan secara periodik.

6.5 Penyaringan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan
b) Tujuan: mendapatkan ekstrak rumput laut sesuai spesifikasi
c) Petunjuk: ekstrak rumput laut disaring secara cepat, cermat dan saniter

6.6 Penjendalan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan jendalan ekstrak rumput laut sesuai spesifikasi mutu.
c) Petunjuk: ekstrak rumput laut rebus ditempatkan dalam pan penjendalan dengan ukuran yang telah ditentukan secara cepat, cermat dan saniter

6.7 Pemotongan dan pembungkusan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan potongan jendalan ekstrak rumput laut sesuai spesifikasi mutu.
c) Petunjuk: ekstrak rumput laut yang telah menjendal dipotong tipis-tipis dengan ukuran yang telah ditentukan. Lempengan ekstrak rumput laut dibungkus dengan kain blacu dan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter

6.8 Pengepresan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan potongan jendalan ekstrak rumput laut setengah kering sesuai spesifikasi mutu.
c) Petunjuk: potongan ekstrak rumput laut yang telah menjendal dibungkus dan dipres dengan tekanan yang telah ditentukan secara bertahap, cermat dan saniter

6.9 Pengeringan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan agar-agar kertas dengan kekeringan sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: potongan ekstrak rumput laut yang telah dipres diatur diatas para-para, dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kering sesuai spesifikasi.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.10 Sortasi mutu produk

a) Potensi bahaya : mutu tidak sesuai spesifikasi.
b) Tujuan: mendapatkan agar-agar kertas dengan kelompok mutu sesuai spesifikasi
c) Petunjuk: agar-agar kertas dipisahkan berdasarkan kelompok mutunya dan dilakukan secara cermat dan saniter.

6.11 Pengemasan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan transportasi.
c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam kemasan yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cermat, dan saniter.

6.12 Penyimpanan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu dan kelembaban tidak sesuai spesfikasi
b) Tujuan: untuk mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan .
c) Petunjuk: agar-agar kertas disimpan dalam ruangan yang kering, terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti kelembaban, serangga dan binatang pengerat lainnya.

6.13 Pemuatan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene dan kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan agar – agar kertas yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
c) Petunjuk: agar – agar kertas yang telah dikemas dimuat dalam kondisi saniter dan higienis dan dimuat dalam alat transportasi yang terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk agar – agar kertas harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk rumput laut kering.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

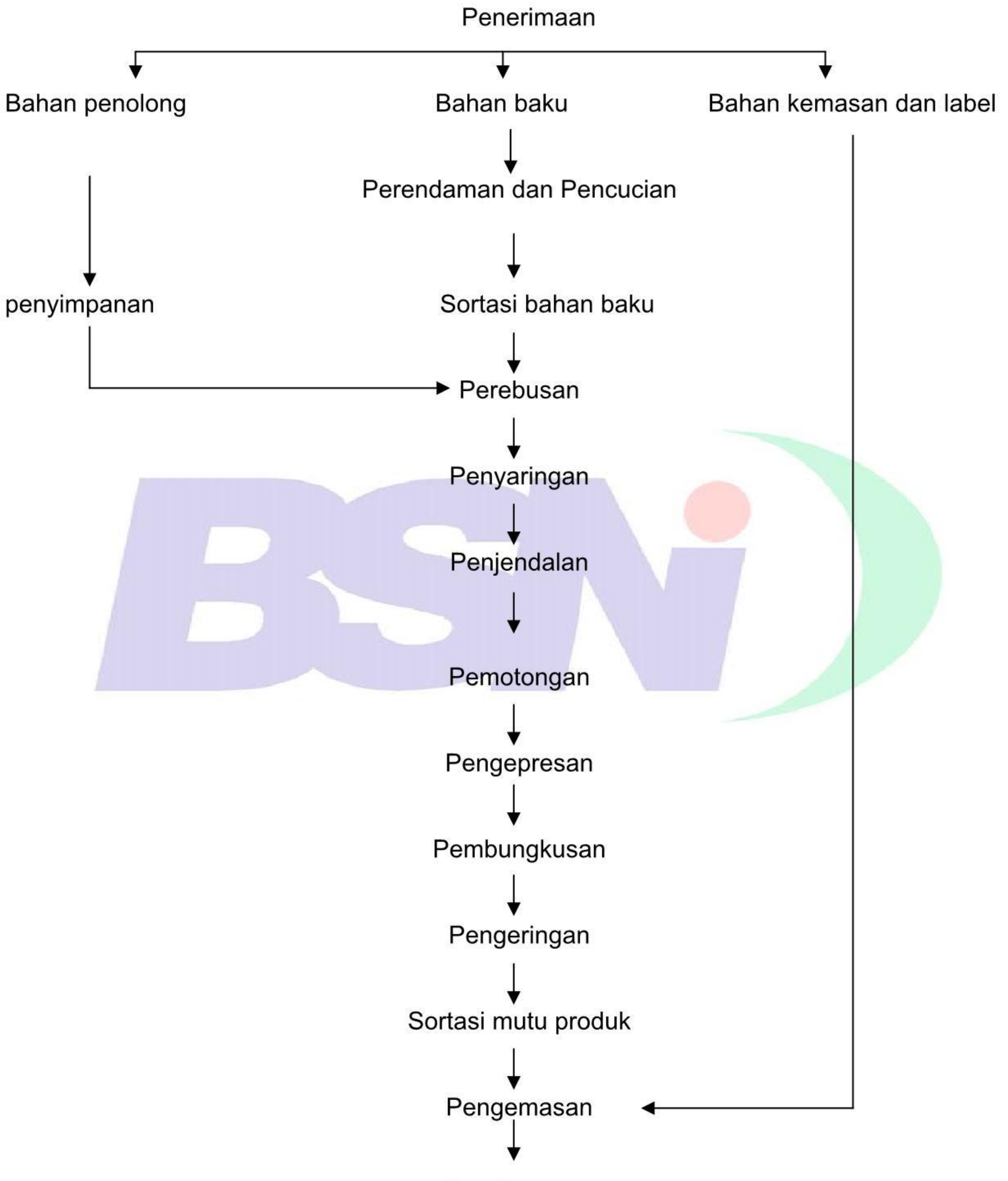
8 Pelabelan

Setiap kemasan produk agar – agar kertas yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

a) nama produk;
b) berat bersih atau isi bersih;
c) daftar bahan yang digunakan;
d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses agar-agar kertas



Gambar 1- Alir proses pengolahan agar-agar kertas

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Comission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities

Kepmenkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"